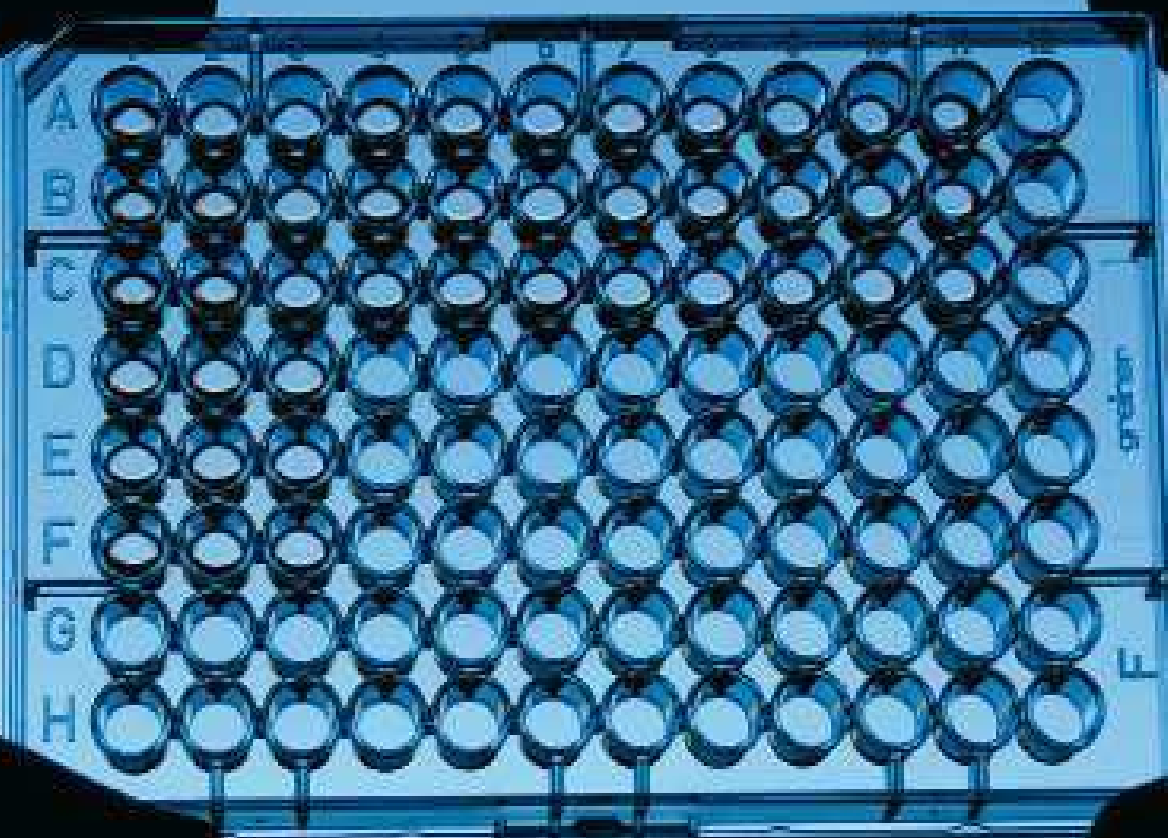


Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

Studienplan



Inhaltsverzeichnis

Berufsqualifizierender Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.).....	2
Regelstudienzeit	2
Zugangsvoraussetzungen.....	2
Studienbeginn und Bewerbungsfristen.....	3
Unterrichtssprache.....	3
Vorlesungszeiten	3
Module.....	3
Modulkatalog	4
Modulkennung	4
Leistungspunktesystem – ECTS	4
Inhalte und Ziele des Studienganges.....	5
Aufbau des Studienganges.....	5
Verteilung der Module des Studienganges	6
Studienverlaufsgrafik (<i>Empfehlung</i>)	7
Wahlpflichtmodule.....	8
Wahlmodule	9
Nicht-endnotenrelevante Module	11
Berufspraktikum.....	11
Prüfungen	11
Berufsfelder	12
Semestertermine	13

Berufsqualifizierender Abschluss | Bachelor of Science (B.Sc.)

Der akademische Grad des Bachelor of Science (B.Sc.) ist ein international anerkannter berufsqualifizierender und forschungsbezogener Abschluss. Im Studium werden Ihnen fachbezogene wissenschaftliche Kenntnisse und Qualifikationen sowie berufsbezogene Kompetenzen vermittelt.

Der Bachelor ist zugleich die Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Hierfür bietet die Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim die fachspezifischen, forschungsorientierten Master-Studiengänge „Enzym-Biotechnologie“ und „Lebensmittelwissenschaft und -technologie“ an; diese stehen den Absolventinnen und Absolventen des Bachelor-Studienganges „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ sowie anderer fachverwandter Studiengänge offen.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studienganges „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ beträgt sechs Semester.

Wie lange Sie bis zum Bachelor studieren, bestimmen Sie selbst. Ob 6, 7 oder 8 Semester: Das preisgekrönte Studienkonzept der Universität Hohenheim schenkt Ihnen individuelle Freiräume, die Sie nach Belieben füllen können.

Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Teller- rand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muse, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

Zugangsvoraussetzungen

Formale Voraussetzungen:

- Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife
- Gute Deutschkenntnisse
- Orientierungstest (OT)

Mit dem Orientierungstest finden Sie heraus, welches Studium am besten zu Ihren Fähigkeiten und Neigungen passt. Nachdem Sie den kostenlosen Selbsttest auf der Internetseite www.was-studiere-ich.de durchgeführt haben, erhalten Sie

eine ausführliche Rückmeldung; diese erläutert Ihre studien- und berufsrelevanten Interessen und Fähigkeiten. Die Teilnahme-Bestätigung, die die inhaltlichen Testergebnisse nicht anzeigt, benötigen Sie, um sich um einen Studienplatz zu bewerben.

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Interesse an naturwissenschaftlichen Fragestellungen
- Gute Beobachtungsgabe
- Experimentelles Geschick
- Gute Kenntnisse in den Fächern Chemie, Biologie und Physik

Studienbeginn und Bewerbungsfristen

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ nimmt einmal jährlich zum Wintersemester 125 Studierende auf. Die Bewerbungsfrist endet am 15. Juli (für Studierende aus nicht EU-Staaten am 30. Juni) des jeweiligen Jahres. Das Vergabeverfahren der Studienplätze wird im Studiensekretariat der Universität Hohenheim durchgeführt.

Die entsprechenden Informationen und Unterlagen erhalten Sie im Studiensekretariat oder im Internet unter: www.uni-hohenheim.de/bewerbung

Unterrichtssprache

Die Unterrichtssprache ist in der Regel Deutsch, ausgewählte Module werden in englischer Sprache gehalten. Näheres ist in den Modulbeschreibungen festgelegt.

Vorlesungszeiten

Die Vorlesungszeit dauert 14 Wochen je Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplanes.

Module

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester absolvieren Sie fünf Module. Ein Modul kann aus einer oder mehreren Lehrveranstaltungen bestehen. Lehrformen der Veranstaltungen sind Vorlesungen, Seminare, Kolloquien, Übungen und Praktika. Die Lehrveranstaltungen eines Moduls finden normaler-

weise innerhalb eines Semesters statt; einzelne Module können eine Dauer von zwei Semestern haben. Der praktische Anteil (Praktika, Übungen) der Pflichtmodule beträgt insgesamt 40 %.

Modulkatalog

Der Modulkatalog informiert ausführlich über die Inhalte der Module (Modulname, verantwortliche/r Dozent/in, Studieninhalte, Lernziele, Teilnahmevoraussetzungen etc.).

Den aktuellen Modulkatalog finden Sie auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb

Modulkennung

Jedem Modul und jeder Lehrveranstaltung ist eine Modulkennung zugeordnet. Die ersten vier Ziffern der Modulkennung bezeichnen das Institut und das Fachgebiet des/der Modulverantwortlichen. Die folgenden drei Ziffern bezeichnen das Modul eines Studienabschnittes und die dazugehörenden Lehrveranstaltungen:

1100-000 = Institutsnummer (11 - 29 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

0001-000 = Fachgebiet eines Institutes (01 - 99 möglich)

0000-010 = Modulkennzeichnung:

010 - 200 Pflichtmodule der Bachelor-Studiengänge

210 - 400 Wahlpflicht- und Wahlmodule der Bachelor-Studiengänge

410 - 800 Module der Master-Studiengänge

810 - 900 Module der Promotionsstudiengänge

0000-011 = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls

(1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

Leistungspunktesystem – ECTS

Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist international vereinheitlicht nach den Vorgaben des European Credit Transfer System (ECTS); dies vereinfacht den Wechsel zwischen Universitäten im In- und Ausland.

Das Arbeitspensum (work load) eines Moduls ist auf sechs Anrechnungspunkte (credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 25-30 Stunden an Arbeitsaufwand zugrunde, welche Sie im Laufe eines Semesters – sechs Monate – erbringen müssen. In den work load gehen Präsenzzeiten (Teilnahme an Lehr-

veranstaltungen und Ablegen von Prüfungen), Zeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen sowie die Prüfungsvorbereitung ein. Das Studium ist so ausgelegt, dass Sie pro Semester fünf Module – entsprechend 30 credits – studieren sollten. Im Bachelor-Studium werden somit insgesamt 180 credits erworben.

Inhalte und Ziele des Studienganges

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ ist ein interdisziplinärer Studiengang im Bereich der Life Sciences. Er setzt sich mit der wissenschaftlichen Methodik zur Entwicklung technischer Prozesse für die Herstellung von Produkten für die Lebensmittel- und Gesundheitsbranche auf universitärem Niveau auseinander.

Als natur- und ingenieurwissenschaftlich interessierte/r Studierende/r erlernen Sie die anwendungsrelevanten Grundlagen aus den Bereichen der Chemie, Biologie, Physik, Mathematik und Verfahrenstechnik. Die Kenntnisse von biochemischen Reaktionen und die Bedeutung von mikrobiellen, molekularbiologischen und analytischen Methoden für technische Behandlungsprozesse von natürlichen Stoffen werden vermittelt. Sie lernen grundlegende Prozesse und technische Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen kennen. Zudem erhalten Sie einen Einblick in die rechtlichen, ökonomischen und qualitätssichernden Aspekte bei der Produktherstellung. Die erworbenen Lehrinhalte vertiefen Sie in Praktika.

Der Studiengang bereitet sowohl auf eine praktische Tätigkeit in den Bereichen Produktion, Planung, Qualitätssicherung und Entwicklung, als auch auf eine grundlagen- und anwendungsorientierte Forschungstätigkeit vor. Nach erfolgreichem Abschluss des Studienganges tragen Sie zur Weiterentwicklung der Lebensmittelwissenschaften und -technologie sowie der Biotechnologie fundiert bei.

Aufbau des Studienganges

Im **1. Studienjahr** werden Ihnen vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Mathematik, Physik, Chemie und Biologie vermittelt. Dabei handelt es sich um ein zu 70-80 % gemeinsames naturwissenschaftliches erstes Studienjahr mit den Bachelor-Studiengängen „Biologie“ sowie „Ernährungswissenschaft“ der Universität Hohenheim.

Nach diesem Studienjahr haben Sie die Möglichkeit, sich um einen Fachrichtungswechsel innerhalb der Fakultät Naturwissenschaften zu bewerben. Da ein Großteil der Module des ersten Studienjahres in den drei Bachelor-Studiengängen der Fakultät identisch ist, können die meisten der erbrachten Prüfungsleistungen angerechnet werden. Anhand dieser Anerkennung von Prüfungsleistungen erfolgt die Semestereinstufung und, sofern Studienplätze zur Verfügung stehen, die Zulassung.

Im **2. Studienjahr** erwerben Sie die fachspezifischen Grundlagen. Sie legen im 4. Semester zwei fachspezifische Vertiefungsrichtungen verbindlich fest, indem Sie aus einem Angebot von fünf Modulen zwei Wahlpflichtmodule auswählen.

Im **3. Studienjahr** bilden Sie eigene Schwerpunkte aus und erwerben überfachliche Schlüsselqualifikationen (soft skills) u.a. durch ein wirtschaftswissenschaftliches Modul.

Fachspezifische Inhalte vertiefen Sie durch zwei Wahlpflichtmodule, die Sie aus einem Angebot von vier Modulen auswählen.

Darüber hinaus sind drei Wahlmodule vorgesehen, die Sie aus einem umfangreichen Angebot fachübergreifender Wahlmodule anderer naturwissenschaftlicher Bachelor-Studiengänge und des Bachelor-Studienganges „Agrarwissenschaften“ wählen können; ferner können Sie Ihre Sprachkenntnisse vertiefen.

Verteilung der Module des Studienganges

Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	7 Module	42 Credits
Fachspezifische Grundlagen	11 Module	66 Credits
Fachspezifische Vertiefung	6-8 Module	36-48 Credits
Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl	2-4 Module	12-24 Credits
Abfassung der Bachelorarbeit	-	12 Credits

Studienverlaufsgrafik (*Empfehlung*)

1. Sem.	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences I (1506-010) 6 Credits	Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010) 6 Credits	Allgemeine und Molekulare Biologie I (AMB I) (2201-010) 6 Credits	Mathematik für Biowissenschaften (1101-010) 6 Credits	Physik I (1201-020) 6 Credits	1. Sem.
2. Sem.	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II (1505-010)	Chemisches Praktikum (1302-020)	Allgemeine und Molekulare Biologie II (AMB II) (2301-010)	Organische Experimentalchemie (1302-010)	Physik II (1201-030)	2. Sem.
3. Sem.	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (1501-010)	Biochemie und Allgemeine Biotechnologie (1502-010)	Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010)	Physikalische Chemie (1303-010)	Technische Grundlagen (1503-010)	3. Sem.
4. Sem.	Prozess-, Mess- und Automatisierungstechnik (1509-010)	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (1510-010)	Verfahrenstechnik (1503-020)	Wahlpflichtmodul I Eine Übersicht der Wahlpflichtmodule finden Sie auf Seite 7 dieses Studienplanes	Wahlpflichtmodul II Eine Übersicht der Wahlpflichtmodule finden Sie auf Seite 7 dieses Studienplanes	4. Sem.
5. Sem.	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (LB) (1502-020)	Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020)	09 GBWL 1: Strukturen der Betriebswirtschaftslehre (5704-010)	Wahlpflichtmodul III Eine Übersicht der Wahlpflichtmodule finden Sie auf Seite 7 dieses Studienplanes	Wahlpflichtmodul IV Eine Übersicht der Wahlpflichtmodule finden Sie auf Seite 7 dieses Studienplanes	5. Sem.
6. Sem.	Wahlmodul I Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes	Wahlmodul II Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes	Wahlmodul III Eine Übersicht der Wahlmodule finden Sie auf Seite 8 dieses Studienplanes	Bachelorarbeit (2901-030)		6. Sem.

Diese grafische Darstellung der Module im Studienverlauf (Studienverlaufsgrafik) ist eine **Empfehlung** zum optimalen Verlauf des sechsemestrigen Bachelor-Studiums. Sie zeigt auf, in welchem Semester Sie die entsprechenden Module studieren sollen. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Studien- und Prüfungsordnungen und in Abhängigkeit vom Lehrangebot - zum Teil möglich, im Sinne eines optimalen Studienverlaufs aber nicht zu empfehlen.

Detailinformationen zu den einzelnen Modulen und zugehörigen Lehrveranstaltungen sowie den aktuellsten Stand der angebotenen Module finden Sie in den Modulbeschreibungen unter: **www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb**

Wahlpflichtmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1502-210	Biotechnologie	4.	
1502-211	Biotechnologie, Vorlesung		2
1502-212	Biotechnologie, Praktikum		4
1504-210	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	4.	
1504-211	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vorlesung		4
1501-210	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene	4.	
1501-211	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Vorlesung		3
1501-212	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene, Seminar		1
1503-210	Lebensmittelverfahrens- und Verpackungstechnik	4.	
1503-211	Lebensmittelverfahrens- und Verpackungstechnik		4
1507-210	Technologie funktioneller Lebensmittel	4.	
1507-211	Technologie funktioneller Lebensmittel, Vorlesung		2
1507-212	Technologie funktioneller Lebensmittel, Übungen		2
1302-220	Chemie für Technologen	5.	
1302-221	Chemie für Technologen, Quantitative Behandlung chemischer Probleme		1
1302-222	Chemie für Technologen, organisch-chemischer Praktikumsteil		3
1302-223	Chemie für Technologen, anorganisch-chemischer Praktikumsteil		3
1509-210	Getreidetechnologie	5.	
1509-211	Getreidetechnologie, Vorlesung		2
1509-212	Getreidetechnologie, Praktikum		4
1505-210	Milcherzeugung und -verarbeitung	5.	
1505-211	Lactationsbiologie		1
1505-212	Milchentzug und Milchqualität		1
1505-213	Verarbeitung zu Milchfrischprodukten		2
1506-210	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung	5.	
1506-211	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung, Vorlesung		2
1506-212	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung, Praktikum		4

Wahlmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1102-210	Angewandte Statistik	5.	
1102-211	Angewandte Statistik, Vorlesung		2
1102-212	Übungen zu Angewandte Statistik		2
1102-213	Statistik mit SAS		2
1504-220	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung	5.	
1504-221	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung		4
1401-010	Grundlagen der Ernährung	5.	
1401-011	Grundlagen der Ernährung		4
1201-310	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences	5.	
1201-311	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences, Vorlesung		2
1201-312	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences, Seminar		1
1301-313	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences, Übungen		1
1302-210	Wirkstoffe	5.	
1302-211	Wirkstoffe, Vorlesung		1
1302-212	Wirkstoffe, Übungen		1
1302-213	Wirkstoffe, Praktikum		4
1502-230	Industriepraktikum, 4 Wochen (vorher 2902-220)	5./6.	
1502-231	Industriepraktikum, klein - 4 Wochen (vorher 2902-221)		k.A.
1502-240	Industriepraktikum, 8 Wochen (vorher 2902-230)	5./6.	
1502-241	Industriepraktikum, groß - 8 Wochen (vorher 2902-231)		k.A.
1502-250	Industriepraktikum, 12 Wochen	5./6.	
1502-251	Industriepraktikum, groß - 12 Wochen		k.A.
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	
2201-281	Tutorentaining		1
2201-282	Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation		2

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
3401-010	Grundlagen der Pflanzenwissenschaften I	6.	
3401-011	Einführung in die Pflanzenbauwissenschaften		3
3401-012	Einführung in die Graslandwissenschaften		1
4701-010	Grundlagen der Tierwissenschaften I	6.	
4701-011	Einführung in die Tierhaltung		2
4701-012	Einführung in die Tierzucht		1
4701-013	Einführung in die Kleintierzucht und Ethologie		1
1301-210	Instrumentelle Analytik	6.	
1301-211	Instrumentelle Analytik, Vorlesung		2
1301-212	Instrumentelle Analytik, Übungen		2
1402-040	Molekulare Ernährungswissenschaft	6.	
1402-041	Einführung in die molekulare Zellbiologie		2
1402-042	Tissue Engineering		2
3405-220	Pflanzenbau und Tierhaltung im Ökologischen Landbau	6.	
3405-221	Pflanzenbau im ökologischen Landbau		2
3405-222	Tierhaltung im ökologischen Landbau		2
4403-030	Ressourcenschutz und Ernährungssicherung	6.	
4403-031	Ökonomie und Sozialwissenschaften		1
4403-034	Pflanzenproduktion und Agrarökologie		1
4403-033	Tierproduktion		1
4403-032	Agrartechnik		1
1505-220	Spezielle Milchtechnologie	6.	
1505-221	Spezielle Milchtechnologie, Vorlesung		2
1505-222	Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Kinetik von Prozessen		1
1505-223	Technologie und Analyse von Milchprodukten		2
1505-224	Spezielle Milchtechnologie, Exkursion		0

Nicht-endnotenrelevante Module

Folgende Module sind nicht-endnotenrelevant und werden als solche im Zeugnis ausgewiesen.

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	Verbindlich.
1510-010	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie	4.	P
1502-230	Industriepraktikum, 4 Wochen	5./6.	W
1502-240	Industriepraktikum, 8 Wochen	5./6.	W
1502-250	Industriepraktikum, 12 Wochen	5./6.	W
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	W

Berufspraktikum

Ein individuelles, berufsqualifizierendes Praktikum während der vorlesungsfreien Zeit wird empfohlen.

Das Wahlmodul „Industriepraktikum“ (4, 8 oder 12 Wochen) können Sie in Unternehmen der freien Wirtschaft ableisten; diese sollen einen Bezug zu Berufsfeldern der Life Sciences aufweisen (Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie, Kosmetikindustrie, usw.). Zudem können Sie das Praktikum je nach Verfügbarkeit und Betreuungssituation im Rahmen der Bachelorarbeit durchführen.

Prüfungen

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit einer Prüfung ab. Endnotenrelevante Module werden nach dem deutschen Notensystem bewertet, während nicht-endnotenrelevante Module entweder nach dem deutschen Notensystem oder mit „bestanden“/„nicht bestanden“ bewertet werden. Sie fließen nicht in die Gesamtnote der Bachelorprüfung ein.

Prüfungsformen sind Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen.

Die Modulprüfungen erbringen Sie studienbegleitend innerhalb der vorgesehenen Prüfungszeiträume (schriftliche Prüfungen) oder im Semesterverlauf (münd-

liche Prüfungen). Die Prüfungen der geblockten Module können Sie unmittelbar am Ende des jeweiligen Blockes ablegen.

Jedem Semester sind zwei Prüfungszeiträume zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit und zu Beginn des folgenden Semesters. Die Prüfungszeiträume werden im vorhergehenden Semester vom Prüfungsausschuss festgelegt und vom Prüfungsamt bekannt gegeben.

Detaillierte Angaben zu Prüfungsanforderungen, -art und -dauer, Notensystem etc. finden Sie in der Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, zu Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. erhalten Sie beim Prüfungsamt oder können Sie online abfragen unter: **www.uni-hohenheim.de/pruefung**

Berufsfelder

Als Absolventen und Absolventinnen des Bachelor-Studienganges „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ verfügen Sie über eine interdisziplinäre, anwendungsorientierte, naturwissenschaftlich und ingenieurwissenschaftlich geprägte Ausbildung. Sie kommen in Forschung und Entwicklung, Produktion und Qualitätssicherung in der Lebensmittel- bzw. der Biotechnologiebranche unter. Weitere Betätigungsfelder liegen im Bereich von Forschungsinstitutionen, Verbänden, Fachjournalismus und Unternehmensberatungen.

Noch Fragen?

Für weitere Fragen zu Studienverlauf, Modulen und anderen inhaltlichen Themen zum Studiengang wenden Sie sich bitte unter folgender Adresse direkt an die Fachstudienberatung: **beratung-lwbt@uni-hohenheim.de**

Semestertermine

2011 – 2015

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
Winter 2011/12	10.10.2011	04.02.2012	19.12.2011 - 07.01.2012
Sommer 2012	10.04.2012	21.07.2012	29.05.2012 - 02.06.2012
Winter 2012/13	15.10.2012	02.02.2013	27.12.2012 - 05.01.2013
Sommer 2013	08.04.2013	20.07.2013	21.05.2013 - 25.05.2013
Winter 2013/14	14.10.2013	01.02.2014	23.12.2013 - 06.01.2014
Sommer 2014	07.04.2014	19.07.2014	10.06.2014 - 14.06.2014
Winter 2014/15	13.10.2014	07.02.2015	22.12.2014 - 06.01.2015
Sommer 2015	13.04.2015	25.07.2015	26.05.2015 - 30.05.2015

Kontakt

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

Prof. Dr. Lutz Fischer | Tel.: +49 (0)711 459 - 23018

Dr. Sabine Lutz-Wahl | Tel.: (0)711 459 - 22313

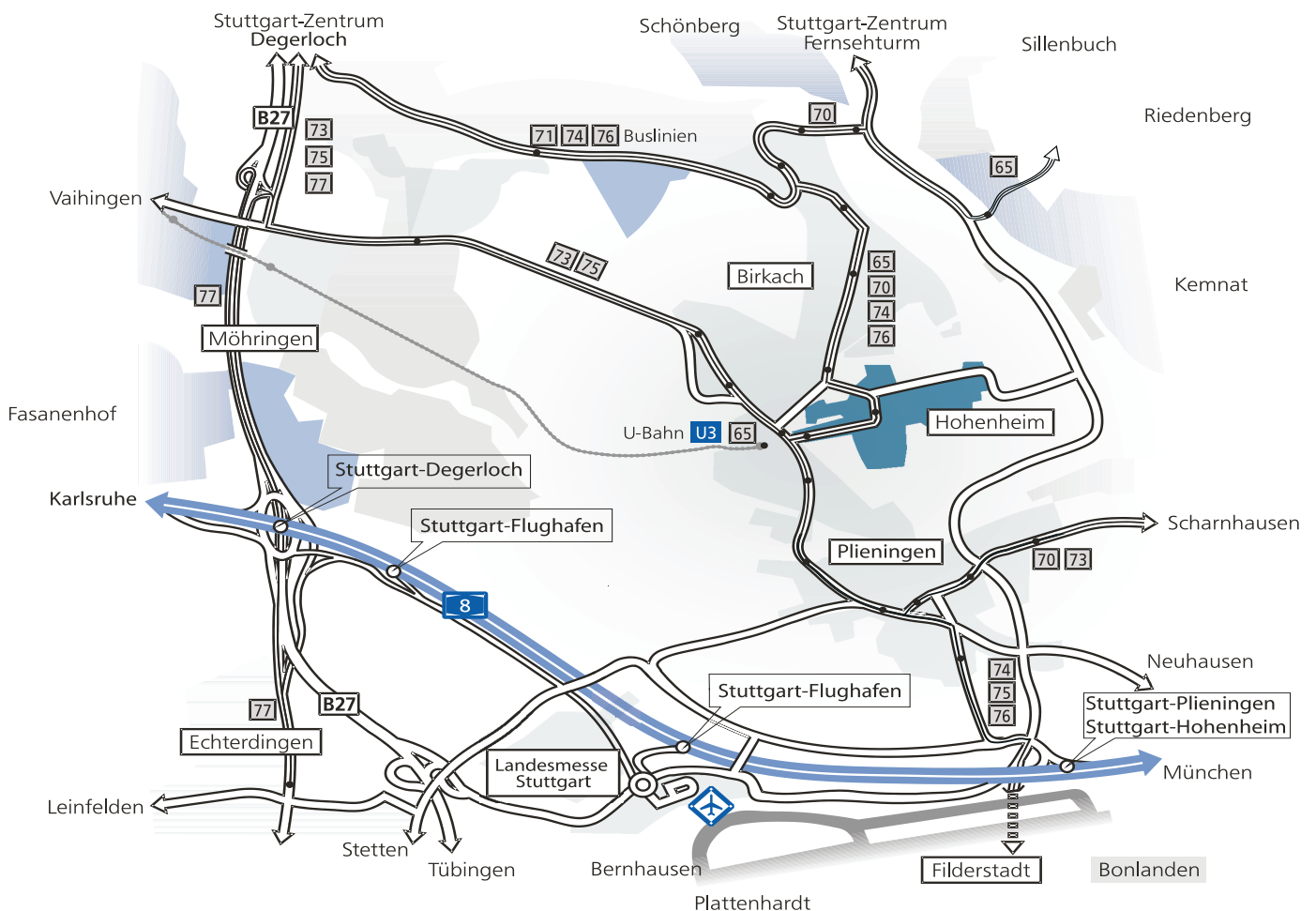
70593 Stuttgart | Deutschland

beratung-lwbt@uni-hohenheim.de

<https://studieninteressierte.uni-hohenheim.de/lb>

Lage der Universität

Die Universität Hohenheim liegt im Süden der Stadt Stuttgart, in direkter Nähe zum Flughafen und der neuen Messe. Von der Stadtmitte Stuttgart ist die Universität mit öffentlichen Verkehrsmitteln innerhalb von 30 Minuten gut zu erreichen.



Universität Hohenheim | Fakultät Naturwissenschaften

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel. +49 (0)711-459 22780

natur@uni-hohenheim.de | www.natur.uni-hohenheim.de